

Zapečené brambory od babičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 10 ks
- cibule 1.4 ks
- eidam 150 g
- kápie 1.4 ks
- kuřecí maso 350 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme brambory, osolíme a uvaříme, tak aby se nám nerozpadly a necháme vychladit. Oloupáme, opatrně rozpůlíme a střed trochu lžičkou vydlabeme.. Maso pomeleme, na pánev dáme trošinku oleje a orestujeme na něm drobně nakrájenou cibuli. Přidáme maso, drobně nakrájenou papriku, prolisovaný česnek, opepříme, přidáme chilli, osolíme a krátce orestujeme. Necháme trochu vychladnout, přidáme vejce, promícháme a naplníme brambory. Naskládáme na plech s pečícím papírem, posypeme sýrem a v předehřáté troubě na 200°C zapečeme. Místo masa může být i